

Sassella-Saisonspezialitäten

Die Saison-Angebote für Januar und Februar 2019

Ravioloni Alpina

Frische Teigware mit Buchweizen,
gefüllt mit Alpenkäse

ohne
Ei

Diese Ravioloni sind eine echte Spezialität aus der Lombardei! Durch den Buchweizen und die Füllung aus Alpenkäse entsteht ein herzhafter Geschmack, der perfekt zur winterlichen Küche passt. Ideal zu Lamm- oder Kalbfleisch, sehr lecker auch mit Pfifferlingen oder Taleggio (Käse) und Rosenkohl-Butter.



Artikel-Nr. 23069

Verpackungseinheit: 10 x 500 g

= 5 kg im Karton

Haltbarkeit: 6 Wochen



Panzerotti ricotta e spinaci

Frische Eierteigware mit Ricotta-Spinat-Füllung

Die feine Füllung aus Ricotta und Spinat wird bei Sassella nach alten Familienrezepten hergestellt. Im Bild sehen Sie eine Zubereitung mit Knoblauch-Salbei-Butter. Diese Panzerotti passen auch gut als Beilage zu Fisch.

Artikel-Nr. 23949

Verpackungseinheit: 10 x 500 g

= 5 kg im Karton

Haltbarkeit: 6 Wochen

**Jetzt bestellen unter
Tel.: 02226 9293-0**

Pasta Sassella Tartero GmbH

Heerstraßenbenden 2 · 53359 Rheinbach · Tel.: 02226 9293-0 · Fax: 02226 9293-11

E-Mail: info@pasta-sassella.de · www.pasta-sassella.de